ACQUISTATO IL .....

"Tellus" Chardonnay Lazio IGP 2022 2022

Gradevolmente complesso e ricco

Bianco Lazio IGP, Tellus nasce da una lavorazione in purezza di uve Chardonnay, provenienti da un vigneto posto nel comune di Castiglione in Teverina. Ci troviamo a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. Qui le vigne sono allevate con il tipico sistema del cordone speronato, e sono gestite con attenzione durante le diverse fasi fenologiche. Fino al momento della vendemmia che, chiaramente, avviene a perfetta maturazione, quando cioè le uve hanno sviluppato aromi e profumi delicati, senza perdere in freschezza e acidità. La vendemmia, in genere, avviene durante la prima decade di settembre. Portato velocemente in cantina, viene subito sottoposto a una fase di criomacerazione a freddo, per poi essere fatto fermentare a bassa temperatura. Questo gli permette di esprimere al meglio tutte le sue peculiarità e la tipica finezza olfattiva. Dopo la svinatura, prima di andare in bottiglia, Tellus bianco viene mantenuto sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso è facile cogliere tutte le sfumature tipiche della varietà, scoprendo un vino gradevolmente complesso e ricco. Note di agrumi, e in particolare di cedro, si fondono a sensazioni di frutta fresca e dolce. In bocca, invece, si rivela subito appagante, ma anche fresco, sapido e persistente. Ottimo come aperitivo, questo bianco saprà senza dubbio accompagnare con piacevolezza piatti a base di pesce. Per gli amanti della semplicità, questo è il vino giusto da servire quando si organizza una bella grigliata di pesce azzurro.

Il nome Cotarella, nel mondo del vino italiano e internazionale, è di quelli di peso. Riccardo Cotarella, infatti, è l'enologo contemporaneo più conosciuto, quello che firma, o ha firmato, alcuni tra i più bei vini degli ultimi anni. Prodotti iconici e di successo, spesso premiati dalle guide enologiche di tutto il mondo. Famiglia Cotarella è l'azienda di famiglia, nata nel 1979, a Montefiascone, in provincia di Viterbo, dal lavoro dei due fratelli, Renzo e Riccardo. Un progetto molto particolare, pensato con un obiettivo ben preciso, quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. A distanza di quasi 50 anni, Famiglia Cotarella è ormai diventata un punto di riferimento assoluto per l'enologia di qualità del centro Italia. Da qualche anno i due fratelli Cotarella hanno passato la mano alle figlie, Dominga, Marta ed Enrica che ne curano ogni aspetto. Oggi l'azienda si è notevolmente espansa e coltiva terreni in Umbria e Toscana, oltre che in Lazio.

La Vigna

Terreno	Friabile, ricco di scheletro
Esposizione	Est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Lazio
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Lo Chardonnay viene raccolto durante la prima decade di settembre. Viene poi subito sottoposto ad una criomacerazione a freddo e fatto fermentare a bassa temperatura per far esprimere al meglio anche le sue peculiari note olfattive. Successivamente il vino è mantenuto sulle sue fecce fino al momento in cui viene preparato per l'imbottigliamento.
Sensazioni	Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821